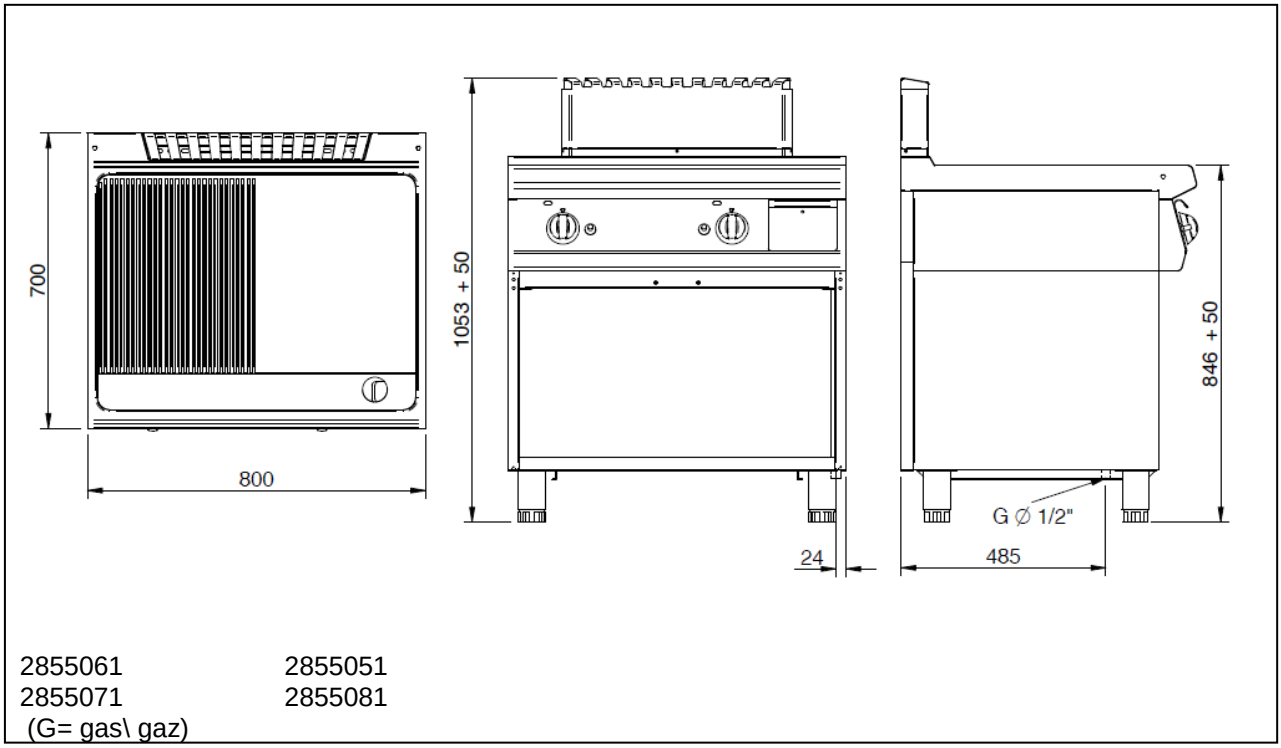
I/CH

FRY TOP A GAS
FRY TOP ELETTRICI
SERIE 70

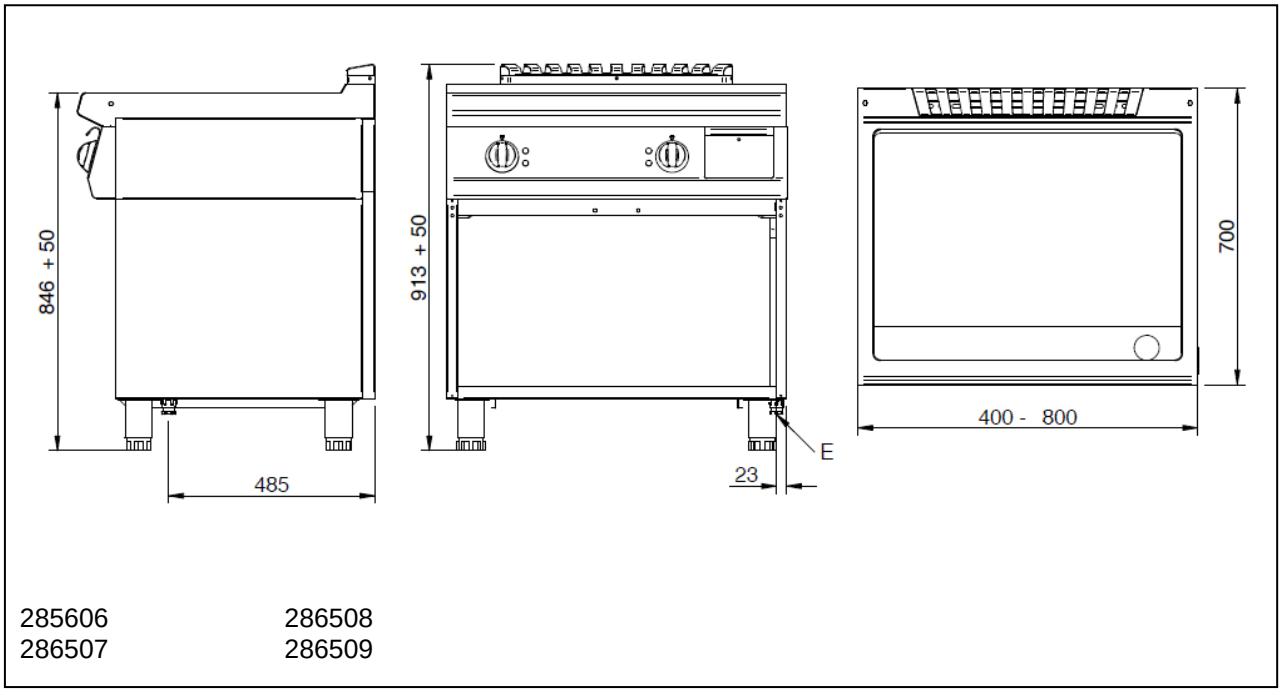
286506	286508	2855051	2855071
286507	286509	2855061	2855081

INSTALLAZIONE, USO
E MANUTENZIONE



2855061 2855051
2855071 2855081
(G= gas\ gaz)

Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario



285606 286508
286507 286509

Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	*Made in E.U.*			
	I_{2H}	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	LV			
	I_{3P}	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	IS			
	$I_{3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	CY	MT		
	II_{2E+3P}	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	LU			
	II_{2E+3+}	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	FR	BE		
CE XXXX	II_{2H3+}	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	PT	GR	GB
Nr.	II_{2H3+}	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	IE	CH	
TIPO/TYPE A	II_{2E3P}	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL			
MOD.	$II_{2ELL3B/P}$	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE			
ART.	$II_{2H3B/P}$	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	CH	CZ	SK
N°.	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	LT	BG	
kW B	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	SK	RO	
ΣQn m³/h C	$II_{2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE	SI	HR	TR
kg/h D	$II_{2HS3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU			
	$II_{2L3B/P}$	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL			
kW E V ~ F	$III_{1ab2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE			
Hz G	$III_{1a2H3B/P}$	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK			
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas-Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára elõkészített – Sagatavota darbam ar gāz – Przysposobione na gas – Numatyta dumjos - Nastavený na plyn – Pripravljeno za plin									G20 20mbar (**H**)			

Fig. – Abb. 3: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate\ typenschild

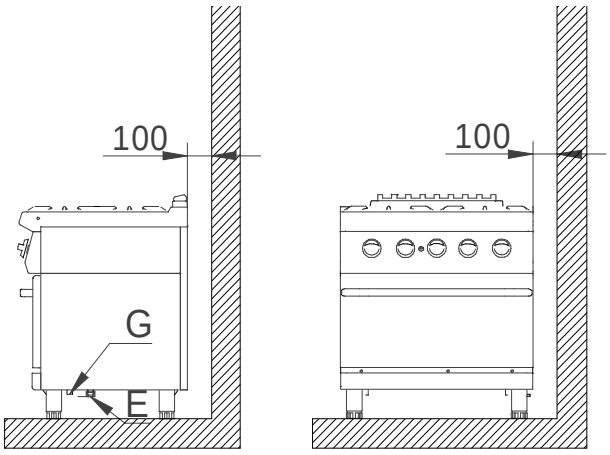
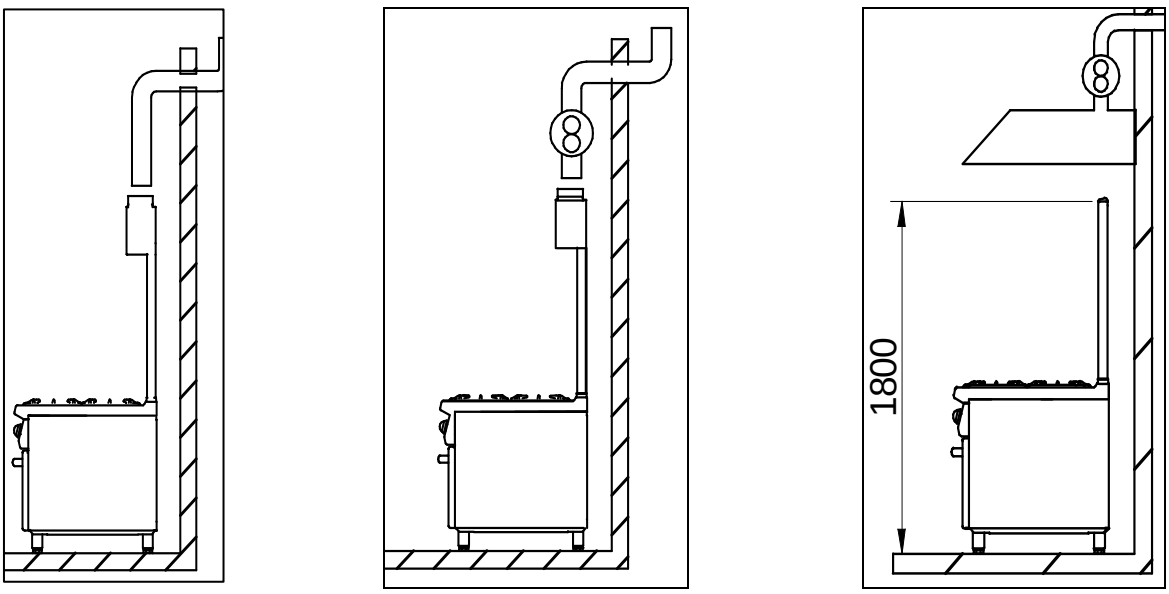


Fig. – Abb. 6: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort \ Lugar



Figg. – Abb. 7, 8, 9: Scarico fumi \ Évacuation des fumées \ Fumes evacuation \ Rauchabzug \ Descarga de humos

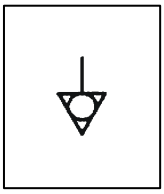


Fig. – Abb. 10: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenziel \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol \ Equipotencial símbolo

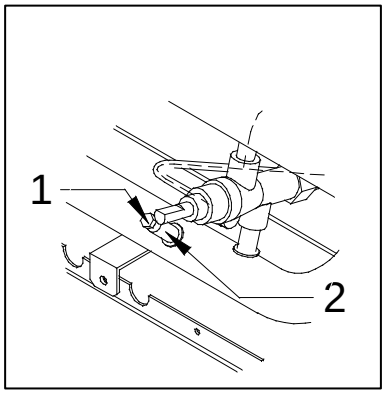
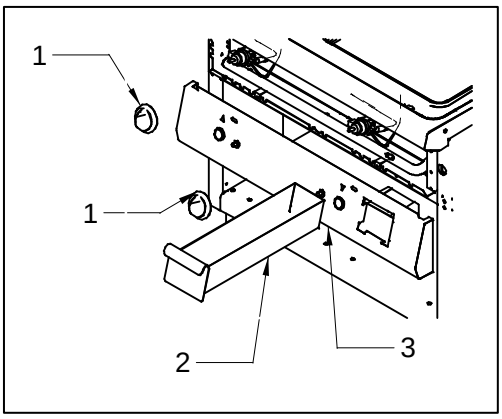
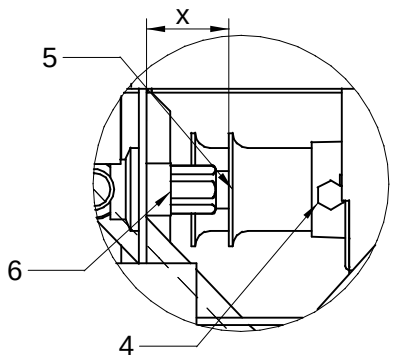


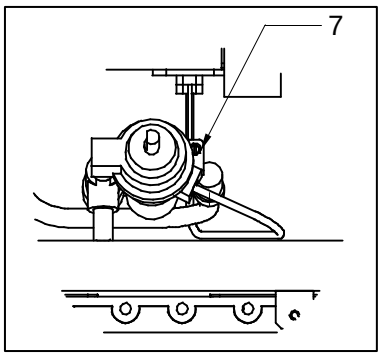
Fig. – Abb. 11: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks \ Comprobación de la estanqueidad y de la presión de alimentación



Figg.. – Abb. 12 : Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Austausch der Hauptbrennerdüse \ Cambio boquilla quemador

Fig. – Abb. 13 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners \ Regulación del aire primario quemador





Figg. – Abb. 14 : Sostituzione del By-Pass \ Changement du by-pass \ Substituting the By-Pass \ Austausch des By-Pass \ Cambio del by-pass

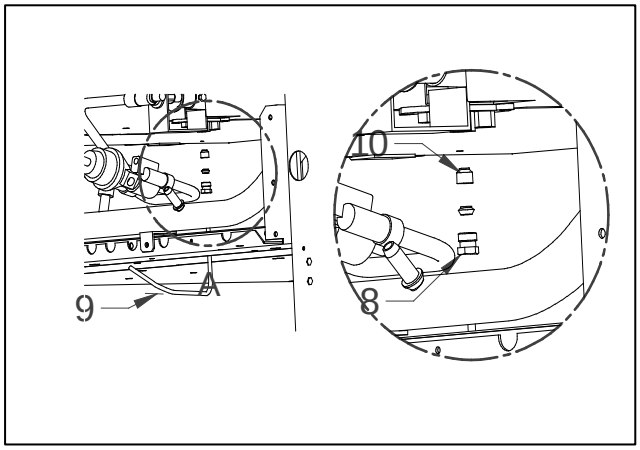


Fig. – Abb. 15 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse \ Cambio de la boquilla del quemador piloto

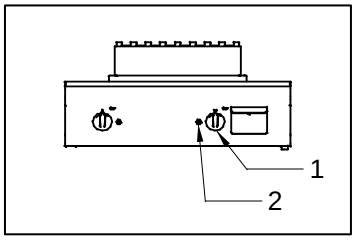
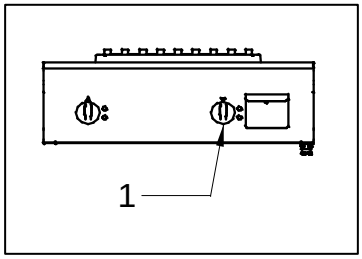
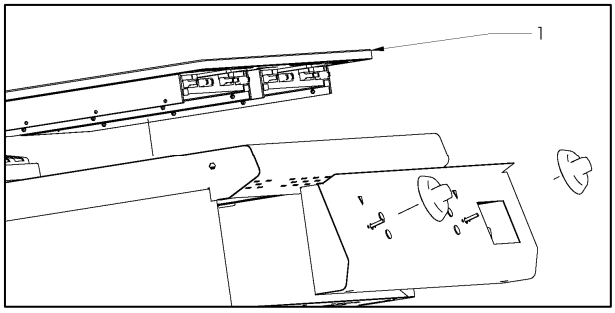


Fig. – Abb. 16 : Istruzioni uso (Fry top a gas)\ Instructions d'utilisation (Fry top a gaz)\ Instruction for use (Gas fry tops)\ Bedienungsanleitungen (Griddleplatten) \ Instrucciones de uso (Fry top a gas)

Fig. – Abb. 17 : Istruzioni uso (Fry top elettrici)\ Instructions d'utilisation (Fry top a électriques)\ Instruction for use (Electric fry tops)\ Elektrische (Griddleplatten) \ Instrucciones de uso (Fry top a eléctricos)





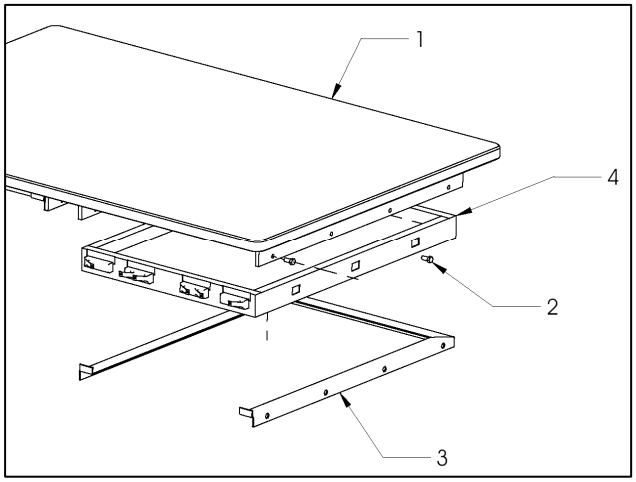


Fig. – Abb. 18, 19 : Sostituzione delle resistenze \ Changement du Résistances Substituting the Elements \ Austausch der Widerstände \ Cambio motor del Resistencias

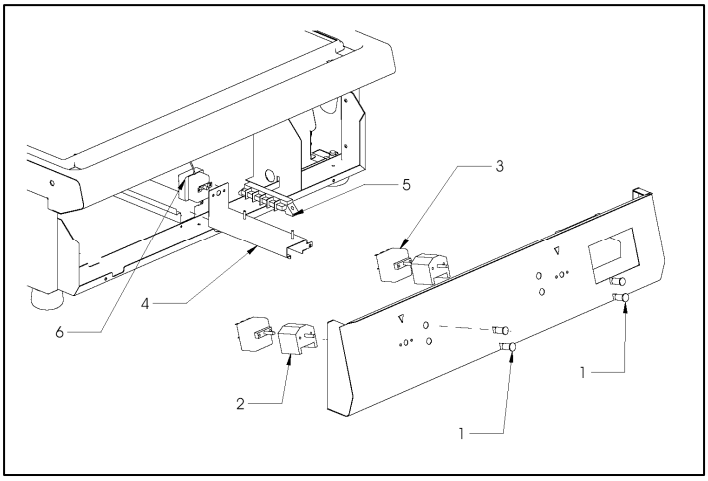
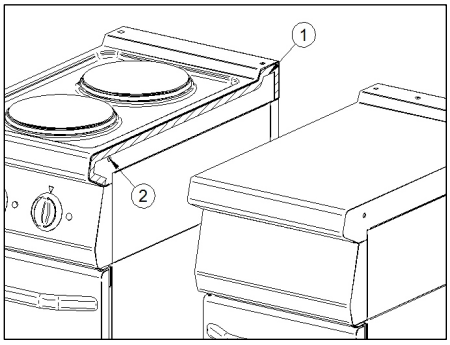
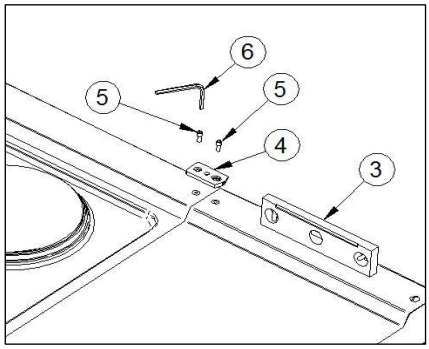
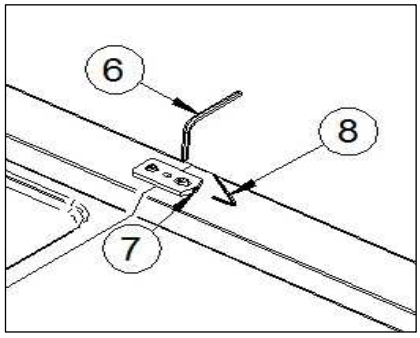


Fig. – Abb. 20 : Sostituzione componenti elettrici di commando\ Remplacement composants électriques de contrôle \ Replacement of electric components \ Ersetzen von elektrischen Komponenten der Steuerung \ Sustitución componentes eléctricos de control







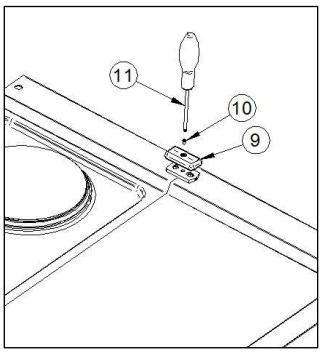


Fig. – Abb. 21, 22, 23, 24: Accoppiamento apparecchiature \ Couplage des appareils \ Joining appliances \ Befestigung der Geräte \ Acoplamiento de los aparatos

(Tabella 1) CARATTERISTICHE TECNICHE (I-PT-CH)

Modello	Descrizione	Dimensioni LxPxH [mm]	Pot. Gas (B) [kW]	Tipo (A)	Consumo GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consumo METANO (G20) (C) [m3/h]	Aria per comb. [m3/h]	Racc. gas	Pot. Elet. (E) [kW]	Tensione (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cavo Tipo H07 RN-F [mm^2]	Piastra liscia	Piastra rigata	Piastra ½ rigata
2855061	Fry top gas ½ modulo + vano	400x700x845	7	A	0.552	0.740	14	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-
2855081	Fry top gas modulo + vano	800x700x845	14	A	1.104	1,481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-
2855071	Fry top gas ½ modulo + vano	400x700x845	7	A	0.552	0.740	14	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	x	-
2855051	Fry top gas 1 modulo + vano	800x700x845	14	A	1.104	1,481	28	UNI-ISO 7/1 R½	-	-	-	-	-	-	x
286506	Fry top elett. ½ modulo + vano	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,0	230 1 – 400 3N	50	3x4 – 5x1,5	x	-	-
286508	Fry top elett. 1 modulo + vano	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	x	-	-
286507	Fry top elett. ½ modulo + vano	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,0	230 1 – 400 3N	50	3x4 – 5x1,5	-	x	-
286509	Fry top elett. 1 modulo + vano	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	-	-	x

(Tabella 2) CARATTERISTICHE BRUCIATORI (I, PT, CH - CAT. II_{2H3+})

Tipo gas	Portata Nominale [kW]	Portata Ridotta [kW]	Diam. Iniettori principali [1/100 mm]	Diametro By-Pass [1/100 mm]	Iniettori pilota [N°]	Regolazione aria "x" [mm]
BRUCIATORE FRY TOP ½ modulo						
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	7.00	3.00	AL130	90	30	25
Gas naturali Metano (G20)	7.00	3.00	AL195	125	41	20
BRUCIATORE FRY TOP 1 modulo						
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	7.00x 2	3.00 x 2	AL130 x 2	90 x 2	30 x 2	25
Gas naturali Metano (G20)	7.00x 2	3.00 x 2	AL195 x 2	125 x 2	41 x 2	20

AVVERTENZE

Generali

- *Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.*
- *L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.*
- *L'apparecchiatura è idonea esclusivamente alla preparazione ed alla lavorazione di alimenti in cucine industriali come quelle di ristoranti, aziende ospedaliere, mense aziendali, centri di cottura, macellerie, aziende di produzione alimentare. Qualsiasi altro tipo di utilizzo non corrisponde allo scopo previsto e pertanto potrebbe rappresentare un pericolo per le persone e/o le cose.*
- *L'apparecchiatura è un'attrezzatura adatta per grigliare carne, pesce, verdure, uova.*
- *La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.*
- *Le temperature necessarie al processo di cottura determinano il fatto che, in base al principio di funzionamento, varie aree della pannellatura, così come le stoviglie da cucina possano diventare calde. Questo non è un difetto costruttivo, ma un fenomeno fisico dovuto alle proprietà chimico-fisiche dei materiali utilizzati per la costruzione degli apparecchi stessi.*
- *In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.*
- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.*
- *Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete elettrica e del gas.*

ATTENZIONE! La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione, uso improprio, cattiva manutenzione, installazione di ricambi non originali, l'inosservanza delle norme locali, dall'imperizia d'uso e dalla non osservanza del presente libretto.

Per l'installatore

- *Deve essere spiegato e dimostrato all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli si deve consegnare il libretto di istruzioni.*
- *Si deve informare l'utente che qualsiasi modifica edilizia, o ristrutturazione, che possa in qualche modo variare l'alimentazione d'aria necessaria per la combustione, rende necessaria una nuova verifica della funzionalità dell'apparecchiatura.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le istruzioni di seguito riportate per la messa in opera sono riferite agli apparecchi gas e misti appartenenti alla categoria II_{2H3+}, con pressione d'alimentazione per il Butano/Propano (G30- G31) di 30/37 mbar e per il Metano (G20) di 20 mbar. La targhetta caratteristiche (fig. 5 – pag. 4) con tutte le informazioni di riferimento dell'apparecchiatura si trova all'interno del fianco destro o sinistro o del cruscotto a seconda del modello.
Gli apparecchi sono stati verificati secondo le direttive europee di seguito riportate:

CEE 2006/95 - Bassa Tensione (LVD)
CEE 2004/108 - Compatibilità elettromagnetica (EMC)
2009/42/CE - Apparecchi a gas
2006/42/CE - Regolamentazione macchine
2011/65/CE - Rohs

e le norme particolari di riferimento.

Dichiarazione di conformità

Il costruttore dichiara che le apparecchiature da lui prodotte sono conformi alle direttive CEE succitate e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme vigenti, specialmente per quello che riguarda il sistema di evacuazione dei fumi ed il ricambio d'aria.

DESCRIZIONE APPARECCHI

Fry top a gas

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza, nella versione su mobile. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10.
E' dotato di un rubinetto gas termostatico in sicurezza, che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 170 °C e 330 °C, la sicurezza si ottiene tramite una termocoppia che viene tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota. Le versioni di larghezza 800 sono dotate di due zone di cottura separate, con comandi di regolazione della temperatura indipendenti.
La piastra è in acciaio di grosso spessore rivestita da uno strato protettivo. Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di un bruciatore tubolare di acciaio cromato, adatto per funzionare bene alle alte temperature cui è sottoposto.

Fry Top elettrico

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza, nella versione su mobile. Il rivestimento esterno e di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10.
E' dotato di un termostato che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 120 °C e 315 °C, la sicurezza è garantita da un termostato di sicurezza a riarmo manuale. Le versioni di larghezza 800 sono dotate di due zone di cottura separate, con comandi di regolazione della temperatura indipendenti.
La piastra è in acciaio di grosso spessore rivestita da uno strato protettivo. Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di resistenze corazzate.

Armadio neutro

Le versioni a pavimento sono predisposte o con vano a giorno o con portine per creare un armadio neutro. Per i modelli elettrici, sono disponibili, inoltre, delle applicazioni a vano igienico classe H3 con reggi griglie a dimensioni GASTRONORM.

PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Luogo (fig. 6 –pag. 4)

Si consiglia di installare l'apparecchiatura in un locale ben aerato o sotto una cappa di aspirazione. L'apparecchiatura si può installare singolarmente oppure affiancarla ad altre. In entrambi i casi, se viene installata vicino a una parete di materiale infiammabile si deve rispettare una distanza minima di 100 mm. dalle pareti laterali e da quella posteriore. Se non fosse possibile rispettare questa distanza si devono predisporre delle protezioni (es. fogli di materiale refrattario) che assicurino una temperatura delle pareti nei limiti di sicurezza previsti.

Installazione

Le operazioni di installazione, l'eventuale trasformazione per gas o tensioni diverse dalla predisposizione, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi, e le eventuali manutenzioni devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme in vigore, da parte di personale qualificato, conforme alle disposizioni di seguito riportate:

- Norme UNI CIG 8723
- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- Norme antinfortunistiche vigenti
- Disposizioni dell'ente di erogazione del Gas
- Le disposizioni CEI vigenti
- Disposizioni dei VVFF

Scarico fumi

Queste apparecchiature sono di Tipo "A" e non necessitano del collegamento diretto ad un condotto di scarico dei prodotti di combustione. I prodotti della combustione però devono essere convogliati in apposite cappe o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno. In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente in ambiente esterno (fig. 7, 8, 9 – pag. 4), di portata non minore a quanto richiesto in tabella 1 (pag. 8). Tale valore va maggiorato del ricambio d'aria necessario per il benessere degli operatori secondo le norme in vigore. (Indicativamente in totale 35 m^3/h per ogni kW di potenza gas installata).

INSTALLAZIONE

Operazioni preliminari

Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e, in caso di dubbio, non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
I materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con le norme di salvaguardia dell'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o smaltiti secondo le normative vigenti nel Paese di destinazione dell'apparecchio, in particolare per quel che riguarda il sacco nylon ed il polistirolo.
Dopo aver verificato l'integrità si può procedere a togliere la pellicola protettiva di rivestimento. Pulire accuratamente le parti esterne della macchina con acqua tiepida e detersivo utilizzando uno straccio per eliminare tutti i residui rimasti e poi asciugare il tutto con un panno morbido. Se ci fossero ancora tracce residue di collante rimuoverle utilizzando dei solventi adatti (es. acetone). Per nessun motivo utilizzare sostanze abrasive. L'apparecchiatura dopo essere stata posta in opera, dovrà essere livellata utilizzando la regolazione permessa dai piedini.

Allacciamento Gas

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra il gas di predisposizione della stessa e quello disponibile per l'alimentazione, al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo *"Funzionamento con gas diverso dalla predisposizione"*. L'allacciamento al manicotto filettato avente un diametro di ½ di pollice, presente sul fondo dell'apparecchio, può essere fisso o mobile utilizzando un raccordo rapido a norma. Se si usano delle condutture flessibili, queste devono essere in acciaio inossidabile e rispondenti alla norma. Tutte le tenute sui filetti di giunzione devono essere garantite da materiali certificati per l'utilizzo con i gas. A monte di ogni singola apparecchiatura deve essere installato un rubinetto di intercettazione, posto in posizione facilmente accessibile in modo tale da permettere di chiudere il gas a fine lavoro. Completato l'allacciamento, si deve verificare la tenuta di quest'ultimo con l'ausilio dell'apposito spray rilevatore di fughe.

Allacciamento Elettrico

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra la tensione di predisposizione della stessa e quella disponibile per l'alimentazione al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra le due si deve variare, se previsto il cambio tensione, il collegamento, come illustrato nello schema elettrico. Le morsettiere si trovano dietro il cruscotto della macchina, e sono rimuovibili allentando le due viti che fissano il supporto ed estraendo lo stesso e la morsettiera. Va verificata inoltre l'efficacia della messa a terra, che il conduttore di terra dal lato allacciamento sia più lungo degli altri conduttori, che il cavo d'allacciamento abbia una sezione adeguato alla potenza assorbita dall'apparecchiatura e che sia almeno di tipo H05 RN-F. **Come da disposizioni internazionali, a monte dell'apparecchiatura stessa deve essere installato un dispositivo onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, che non deve interrompere il cavo GIALLO-VERDE di terra**. Il dispositivo deve essere installato nelle vicinanze dell'apparecchio, deve essere omologato ed avere una portata adatta all'assorbimento dell'apparecchiatura (Vedi caratteristiche tecniche).
L'apparecchiatura deve essere collegata al sistema EQUIPOTENZIALE. Il morsetto per il collegamento è situato vicino all'entrata del cavo di alimentazione ed è contraddistinto da un'etichetta con il simbolo riportato in figura 10 (pag. 5).
Con l'utilizzo di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto bisogna osservare quanto segue:

- Secondo la normativa vigente, la corrente dispersa per apparecchiature di questo genere può avere il valore di 1mA senza limitazione del massimo per ogni kW di potenza installata. Si dovrà inoltre osservare che tutti gli interruttori per correnti di guasto reperibili sul mercato abbiano una tolleranza per la corrente di scatto di meno 50% e quindi dovrà essere scelto un interruttore idoneo.
- Collegare solo un apparecchio per ogni interruttore
- In alcuni casi è possibile che l'apparecchio dopo periodi prolungati di fermo a magazzino, di inattività o in caso di nuova installazione, faccia scattare l'interruttore durante la messa in funzione. La causa è da ricondursi per lo più all'umidità di isolamento. Il problema si risolve con un breve riscaldamento a secco by-passando l'interruttore di sicurezza.

Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione (fig. 11 – pag. 5)

Prima di procedere alla verifica della pressione si deve verificare la tenuta dell'impianto del gas fino all'ugello con l'apposito spray, questo per assicurarsi che durante il trasporto non sia successo niente di compromettente per l'apparecchiatura. Poi si può procedere con la verifica della pressione di entrata, che si attua per mezzo di un manometro, o del tipo tubo a "U", o di tipo elettronico con risoluzione minima di 0.1 mbar. Per effettuare la misurazione si deve togliere la vite (1) dalla presa di pressione (2) e collegarla al tubicino del manometro. Aprire la valvola del gas di alimentazione dell'apparecchiatura, verificare la pressione in erogazione e richiudere la valvola. Togliere il tubicino e riavvitare correttamente la vite nella presa di pressione. Il valore della pressione deve rientrare tra il minimo ed il massimo riportati di seguito:

Tipo di gas	P_n [mbar]	P_{min} [mbar]	P_{MAX} [mbar]
G20 (Metano)	20	17	25
G30 (Butano)	30	20	35
G31 (Propano)	37	25	45

Se la pressione misurata non rientra nei limiti della tabella, accertarsi della causa. Dopo aver risolto il problema verificare di nuovo la pressione.

Verifica della potenza

Di regola è sufficiente verificare che gli ugelli installati siano quelli giusti ed i bruciatori funzionino correttamente. Se si desidera verificare ulteriormente la potenza assorbita, si può utilizzare il "Metodo Volumetrico". Con l'aiuto di un cronometro e di un contatore è possibile rilevare il volume del gas erogato all'apparecchio per unità di tempo. Il volume giusto di confronto [**E**] si può ricavare con la formula riportata di seguito in litri ora (l/h) oppure in litri minuto (l/min), dividendo la potenza nominale e minima presenti nella tabella caratteristiche bruciatori per il potere calorifico inferiore del gas di predisposizione; tale valore si trova nelle tabelle della norma o si può richiedere all'ente di erogazione locale del gas.

$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere calorifico}}$$

La misurazione deve essere eseguita con l'apparecchiatura a regime.

Controllo bruciatore pilota

Verificare la fiamma del bruciatore pilota, la quale non deve essere né troppo corta né troppo lunga, ma deve avvolgere la termocoppia ed avere un'immagine nitida; in caso contrario si dovrà controllare il numero dell'ugello a seconda della versione del pilota, come specificato nei paragrafi che seguono.

Controllo regolazione aria primaria

Tutti i bruciatori principali sono dotati di regolazione dell'aria primaria. La verifica va fatta seguendo i valori riportati nella colonna regolazione aria della tabella caratteristiche bruciatori. Per effettuare la regolazione procedere come illustrato nei paragrafi che seguono.

ATTENZIONE! Tutte la parti protette e sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall'installatore se non specificatamente indicato.

Accoppiamento apparecchiature

Una volta completate le operazioni di livellamento e di allacciamento, procedere alla giunzione delle apparecchiature. Srotolare la guarnizione (1) che si trova nel kit di giunzione all'interno dell'apparecchiatura e farla aderire alla testatina del piano ad una distanza di circa 2, 3 mm dal bordo del piano (fig.21, pag. 7). Una volta effettuata l'operazione, accostare le apparecchiature da congiungere, rimuovere i cruscotti svitando le due viti di fissaggio e procedere ad inserire nell'inserto filettato (2) (fig.21, pag. 7) , dall'interno dell'apparecchiatura, la rosetta e la vite M6, presenti nel kit di giunzione. Fissare bene la vite mediante un'opportuna chiave.
Come indicato in figura 22 a pag. 7, procedere quindi alla verifica della bolla (3) nella zona posteriore, appoggiare sul rialzo del camino la piastra di giunzione (4) e fissare mediante una chiave a brugola (6) le viti M6 (sempre fornite nel kit allegato all'apparecchiatura).
Fissata la piastra di giunzione (4) alle apparecchiature, procedere con la regolazione fine dell'accostamento andando ad agire sul grano (7), posto sull'elemento di giunzione stesso, e fissare bene mediante chiave a brugola (8), come indicato in fig.23 a pagina 7.
Terminate le operazioni di fissaggio, fissare mediante un cacciavite a croce (11) la vite M4 (10) che ferma il coperchio in acciaio inox (9) della piastra di giunzione.
Rimuovere con un raschietto eventuali residui di guarnizione tra le apparecchiature.

REGOLAZIONI E SOSTITUZIONI PER GAS DIVERSI DALLA PREDISPOSIZIONE

Funzionamento con gas diverso dalla predisposizione.

Per passare ad un altro tipo di gas è necessario sostituire gli ugelli dei bruciatori principali e dei bruciatori pilota seguendo le indicazioni riportate nei paragrafi che seguono. Il tipo di ugello da montare si può rilevare dalla tabella 2 (pag. 9). Gli ugelli del bruciatore principale, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi, e quelli del bruciatore pilota, contrassegnati da un numero, si trovano in una busta trasparente allegata al libretto di istruzioni.
Al termine della trasformazione verificare la tenuta dei raccordi e controllare che l'accensione e il funzionamento del bruciatore pilota e di quello principale, sia al minimo che al massimo, siano corretti. Rimane eventualmente da verificare la potenza.
Dopo procedere a modificare la targhetta tecnica (fig.5, pag. 4) attaccando nella posizione **H** la targhetta relativa al nuovo gas fornita in dotazione nel kit.

Sostituzione ugello bruciatore (figg. 12, 13 - pag. 5)

Per sostituire l'ugello del bruciatore si devono prima di tutto togliere le manopole (1), il cassetto raccogli sughi (2) e poi il cruscotto (3). Dopo aver liberato la zona di lavoro, allentare la vite (4) che blocca la boccola di regolazione dell'aria primaria (5) ed aprire del tutto, svitare l'ugello (6) con una chiave e sostituirlo con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato riportato nella tabella 2 (pag. 9). Rimontare l'ugello serrando bene e procedere alla regolazione dell'aria primaria come indicato nel paragrafo successivo. Dopo aver finito il tutto, risistemare i particolari tolti in precedenza.

Regolazione dell'aria primaria bruciatore (fig. 13 – pag. 5)

Dopo aver sostituito l'ugello del bruciatore si deve procedere alla regolazione dell'aria primaria, per fare questo, allentare la vite (4) che fissa la boccola (5), portare la quota *x* a misura secondo il riferimento della tabella 2 (pag. 9), serrare la vite (4) e verificare l'esattezza della quota *x*.

Sostituzione del By-Pass (figg. 12, 14 – pag. 5)

Per sostituire il By-Pass si devono per prima cosa togliere le manopole (1) , il cassetto raccogli sughi (2) e il cruscotto (3). Liberata la zona di lavoro, svitare il By-Pass (7) con un cacciavite e sostituirlo con il By-Pass appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nella tabella 2 (pag. 9). Rimontare il By-Pass e serrare bene. Risistemare il cruscotto, il cassetto e le manopole.

Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota (fig. 12, 15 – pag. 5)

Per sostituire l'ugello del bruciatore pilota si devono per prima cosa togliere le manopole (1), il cassetto raccoglisughi (2) e il cruscotto (3) come schematizzato nella figura 10. Si svita il raccordo (8) che fissa la conduttura di alimentazione gas del pilota (9) e si estrae l'ugello (10). Lo si sostituisce con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nella tabella 2 (pag. 9). Si procede quindi a montare l'ugello nuovo, riposizionare la conduttura e a serrare a fondo il raccordo. Finito il tutto, risistemare i particolari tolti in precedenza.

ISTRUZIONI D'USO

Fry top gas (fig. 16 – pag. 6)

Per accendere il bruciatore del fry-top si procede nel modo seguente:
- ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso ● fino alla posizione di accensione ✶ ;
- premere a fondo;
- premere il pulsante del piezoelettrico (2) ✶ per accendere il bruciatore pilota;
- mantenere premuta la manopola fino a quando la termocoppia si riscalda, mantenendo il pilota acceso, il tutto si può verificare dalla feritoia ricavata sul cruscotto;
- accendere il bruciatore principale posizionando la manopola in una delle otto posizioni a disposizione, scegliendo quella più adeguata al tipo di cottura desiderato, considerando che corrispondono indicativamente alle temperature di seguito riportate:

Position [N°]	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperature [°C]	170	190	210	250	270	290	305	330

Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di accensione ✶ , per spegnere anche il pilota ruotare ulteriormente fino alla posizione fino alla posizione di chiuso ●.

Fry top elettrico (fig. 17 – pag. 6)

Per accendere il Fry Top procedere nel modo seguente:
- ruotare la manopola (1) del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura desiderata, le due lampade spia si accendono, la lampada spia verde rimane sempre accesa per evidenziare la presenza di tensione, mentre quella arancione si spegne appena la piastra arriva in temperatura.

Per spegnere la piastra riportare la manopola nella posizione **0**.

ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare le piastre a vuoto.

Anomalie di funzionamento

Se per qualche motivo l'apparecchiatura non dovesse accendersi o si spegnesse durante l'esercizio, controllare che l'alimentazione e i comandi siano disposti correttamente; se tutto fosse regolare chiamare l'assistenza.

Alcuni malfunzionamenti e loro possibili soluzioni

Tipo di guasto	*Possibile soluzione*
Il bruciatore pilota non si accende	- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag. 13 - Verificare che l'ugello pilota non sia ostruito - Verificare che la candeletta di accensione sia ben fissata e collegata - Verificare l'integrità della candeletta di accensione - Verificare l'integrità del cavetto di accensione - Verificare integrità e funzionalità dell'accenditore piezoelettrico - Verificare la valvola del gas
Il bruciatore pilota si spegne dopo avere rilasciato la manopola di accensione	- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag. 13 - Verificare che la termocoppia venga investita bene dalla fiamma che esce dal bruciatore pilota, in caso contrario regolare il bruciatore pilota mediante la vite di regolazione posta sulla valvola - Premere con decisione, nella posizione corretta la manopola del gas - Sostituzione della termocoppia - Controllare che il gruppo magnetico della valvola non sia ossidato - Verificare valvola del gas
Il bruciatore pilota rimane acceso, ma il bruciatore principale non si accende	- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag. 13 - Verificare che gli ugelli siano liberi - Verificare che il bruciatore abbia i fori liberi - Verificare che la conduttura del gas non sia ostruita - Verificare che gli ugelli montati siano quelli della tabella 2 - Verificare la valvola del gas
Riscaldamento lento e/o insufficiente	- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag. 13 - Verificare che gli ugelli siano rispondenti a quanto riportato nella tabella 2 - Verificare la valvola del gas
Assenza di riscaldamento	- Verificare la tensione di alimentazione - Verificare lo stato della resistenza corrispondente - Controllare il termostato
Spia spenta	- Verificare la tensione di alimentazione - Verificare lo stato della lampadina
Riscaldamento lento e/o insufficiente	- Verificare l'impostazione del termostato - Verificare stato resistenze - Verificare quantità di cibo da cucinare

CURA DELL'APPARECCHIO E MANUTENZIONE

Pulizia

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa. Durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio evitare di lavare utilizzando getti d'acqua diretti o a pressione. La pulizia deve essere fatta ad apparecchiatura fredda.

La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che, depositando particelle di ferro, potrebbero provocare la formazione di ruggine, evitare anche qualsiasi contatto dell'acciaio inossidabile con elementi a matrice ferrosa. E' bene evitare anche la carta vetrata o smerigliata. Solo in caso di sporco incrostato è ammesso l'uso di pietra pomice in polvere, ma sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.
Per la pulizia è bene evitare le polveri abrasive di qualsiasi tipo, i detergenti a base di cloro e detergenti sbiancanti. Evitare altre sì di gettare liquidi freddi sulle apparecchiature in temperatura, pena il formarsi di cricche che comportano deformazioni o rotture delle apparecchiature stesse.
E' bene evitare che l'acciaio inossidabile si trovi a contatto con sostanze acide concentrate per lunghi periodi di tempo (aceto, condimenti, mix di spezie, condimenti, sale da cucina concentrato…) dal momento che si potrebbero generare condizioni chimico-fisiche che portano a distruggere la passivazione dell'acciaio; si consiglia, pertanto di rimuovere tali sostanze con acqua pulita.
Per la pulizia della piastra, si consiglia di rimuovere col raschietto eventuali residui di cottura bruciati, poi procedere alla pulizia con un detergente idoneo alla pulizia dell'acciaio ed al contatto con gli alimenti. Dopo l'utilizzo di un detergente, la piastra va risciacquata molto bene. La procedura di pulizia ha una maggiore efficacia se viene effettuata con la piastra tiepida, è bene non farla quando al piastra è ancora ad alta temperatura onde evitare pericolosi shock termici alla piastra.
Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo si consiglia di chiudere il rubinetto del gas, di staccare l'eventuale alimentazione elettrica, e di passare su tutte le superfici di acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo tale da stendere un velo protettivo e, di tanto in tanto, arieggiare i locali.

Manutenzione

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o di riparazione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica, e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa.

Le seguenti operazioni di manutenzione devono essere eseguite almeno una volta all'anno da personale specializzato. Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

- Verificare il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di controllo e di sicurezza;
- Verificare la corretta accensione dei bruciatori e il corretto funzionamento anche al minimo;

- Verificare la tenuta delle condutture del gas;
- Verificare lo stato del cavo di alimentazione.
- Pulire i condotti di scarico degli apparecchi di tipo ‘B’ seguendo le prescrizioni in vigore del paese di installazione.
- Il rubinetto gas andrebbe lubrificato, ma l’operazione risulta laboriosa e poco sicura per cui si consiglia la sostituzione.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, accertarsi che l’apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica, e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa.

Termocoppia

Per sostituire la termocoppia del fry-top si devono togliere le manopole, il cassettino raccogli sughi ed il cruscotto. Poi è necessario svitare il raccordo della termocoppia sul rubinetto, quello sul corpo pilota e sostituire il pezzo.

Resistenze (fig. 12, 18, 19 – pag. 5, 6)

Per sostituire le resistenze si devono togliere per prima cosa, le manopole, il cassettino raccogli sughi ed il cruscotto come esposto in figura 12, poi si procede togliendo le piastrine blocca piastra e quelle blocca bulbo poste sotto la piastra; quindi si solleva la parte anteriore della piastra di circa 5 cm. (fig. 18), la si sposta leggermente in avanti per fare uscire la leva che blocca la piastra posteriormente, quindi la si ribalta verso destra. Quindi si svitano le viti di fissaggio della copertura (2), si toglie la copertura stessa (3) e si scollega la resistenza (4) da sostituire e la si estrae.

Componenti elettrici del frytop elettrico (fig. 12, 20, pag. 5, 6)

Per sostituire il selettore (2), il termostato (3), le lampadine (1), la morsettiera (5) ed il termostato di sicurezza (6) del frytop elettrico, è necessario estrarre il cruscotto, come illustrato in figura 12 a pag. 5, spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

Informazioni per gli apparecchi elettrici ed elettronici usati nei paesi UE

Le apparecchiature che riportano il simbolo , secondo le direttive UE non possono venire smaltiti insieme con i normali rifiuti domestici.

Per l'eliminazione di una apparecchiatura dismessa, servirsi dei sistemi di raccolta differenziata messi a disposizione nei singoli paesi di utilizzo, oppure contattare il rivenditore nel caso si acquisti un prodotto equivalente.

Sfruttando attivamente i servizi di raccolta, potete offrire il vostro contributo al riutilizzo, al riciclaggio e alla valorizzazione dei dispositivi elettrici/elettronici dimessi, tutelando l'ambiente e la salute.

Lo smaltimento abusivo del prodotto comporta sanzioni amministrative secondo le legislazioni vigenti.

PER LA SOSTITUZIONE SI DEVONO USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. TALE OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE AUTORIZZATO.

ATTENZIONE! Se l'intervento di sostituzione ha interessato dei componenti dell'impianto del gas si deve verificare la tenuta dello stesso ed il corretto funzionamento dei vari elementi.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE